

## SCHEMA TECNICA

**Prodotto:** Aroma Burro emulsionato

**Codice:** BUD1000

**Legislazione:** Aroma naturale conforme Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo

### **Componenti:**

#### **A - Categorie agenti aromatizzanti**

- Sostanze aromatizzanti naturali e natural-identiche

#### **B - Ingredienti, materie prime ed additivi**

- Acqua
- Sciroppo di glucosio
- Addensante E415 E414
- oli vegetali

#### **C - Sostanze con limiti di impiego**

- Addensante E415: 0,2 g/kg (nell'alimento)

### **Caratteristiche chimico-fisiche:**

**Aspetto:** Emulsione densa di colore debolmente giallo, con aroma caratteristico di burro

**Identificazione (GC/MS):** Conforme allo standard di riferimento

**Indice di rifrazione (20° C):** NON DETERMINABILE

**Densità relativa (20° C):** 1,000 - 1,050 g/mL

### **Modalità e limiti di impiego:**

Aroma da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIARI e non destinato al dettaglio

### **Stoccaggio:**

Prodotto da conservare a temperatura ambiente e al riparo dalla luce

### **Periodo di validità:**

Da consumarsi preferibilmente entro tre anni dalla data di produzione